Nr. 13. Kraków, 1. lipca 1910 Rok III.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 2 dolary w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

Redakcya i administracya: Kraków. Garbarska, 12. Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

ODEZWA!

Koledzy!

Za pół miesiąca święcić będzie cała Polska uroczystość pięćsetletniej rocznicy bitwy pod Grunwaldem. Rocznica ta została uznaną jako święto narodowe. Od tego święta nie może się nikt uchylić.

To jest rozkaz, którego każdy usłuchać musi.

Z tą rocznicą łączymy również swoje święto, albowiem zwołujemy

drugi krajowy wiec majstrów piekarskich do Krakowa na dzień 15, 16 i 17 lipca.

Zapraszamy nań wszystkich kolegów bez różnicy wyznań z całej Polski, specyalnie zaś z Galicyi i Bukowiny. Zapraszamy na wiec tem usilniej, że stoimy w przededniu groźnej walki o naszą egzystencyę. Na wiecu poruszymy bardzo ważne sprawy, nas dotyczące i zaprotestujemy przeciw projektom, obecnie w parlamencie wnoszonym.

Ścisłego programu rozpraw oznaczyć nie możemy, gdyż będziemy musieli wziąć udział w ogólnych uroczystościach, które w dniach tych odbywać się będą w Krakowie. Prosimy jednak, by **każdy z uczestników najpóźniej dnia 15. lipca o godzinie 6. rano starał się przybyć do Krakowa.**

Program uroczystości Grunwaldzkiej.

Dzień 15 lipca 1910 roku, jako dzień bitwy pod Grunwaldem ma być ogłoszony świętem narodowem w całej Polsce.

W dniu tym (piątek) odbędą się główne punkty programu uroczystości, a mianowicie:
1) Nabożeństwo dziękczynne w kościele N. P. Maryi,
2) Odsłonięcie pomnika Władysława Jagiełły na placu Matejki,
3) Otwarcie wystawy zabytków z epoki Jagiellońskiej,
4) Odczyty na temat pamiętnego dnia w dziejach Polski,
5) Przedstawienia teatralne i zabawy ludowe,
6) Powszechna illuminacya miasta.

W następnych dniach odbędą się publiczne ćwiczenia Sokolstwa Polskiego, a 17 lipca (w niedzielę) po mszy polowej na Błoniach uroczysty pochód z Błoń na Wawel. Pochód ten, w którym wezmą udział zastępy Sokołów, reprezentacye wszystkich sfer społecznych, stanów i zawodów z całej Polski ruszy ul. Wolską, Podwalem, ul. Dunajewskiego, Basztową pod pomnik Jagiełły, a stąd ul. Floryańską, Rynkiem i Grodzką na Wawel. — W tym pochodzie wezmą udział wszyscy wiecownicy i złożą wieniec pod pomnikiem Jagiełły.



Program wiecu.

A)

Dnia 15. o godz. 1) 7 30 rano zebranie i powitanie w salach Izby rękodzielniczej.
2) Nabożeństwo w kościele P. Maryi.
3) Odsłonięcie pomnika Wład. Jagiełły.
4) **Odczyty** (w sali Izby rękodzielniczej)
a) Znaczenie Grunwaldu,
b) Historya piekarstwa.

B)

1) Odczytanie sprawozdania z pierwszego wiecu.
2) Sprawozdanie z dotychczasowej działalności komitetu wystawy piekarskiej w r. 1911 we Lwowie odbyć się mającej.
3) Założenie krajowego związku stowarzyszeń piekarskich.
4) Projekt ustawy posła Muchicza i tow.
5) Widmo nowych podatków.
6) Środki podniesienia stanu piekarsk.
7) Kredyt rękodzielniczy.
8) Wnioski.

Referenci pp.: Józef Szirmer, Juliusz Starkel, Leon Bałuk, Stanisław Długoszewski, Ludwik Złoczański. Prócz tego wygłoszą przemowy pp. c. k. Instruktorzy, kierownicy instytucyi przemysłowych i w. i.

HOŁD DLA JAGIEŁŁY.

Walne zgromadzenie członków krakowskiego cechu piekarzy, odbyte dnia 9. z. m. uchwaliło między innemi, iż wszyscy

wiecownicy wezmą udział w pochodzie, urządzonym wśród uroczystości i złożą wieniec u stóp pomnika Jagiełły. Zgromadzenie uchwaliło sprawić wieniec drogą składek, najmniej 1 korona, — zaś uzyskaną nadwyżkę przeznaczyć na dar grunwaldzki.

Wobec tego zwracamy się do wszystkich polskich piekarzy w kraju i za granicą, z gorącym apelem, by od tak drobnej składki się nie uchylali i na nasze ręce przesłali kwotę pewną z dopiskiem „na wieniec“ Im więcej pieniędzy wpłynie, tem piękniejszy będzie wieniec i tem większy fundusz wpłynie na dar grunwaldzki od polskich piekarzy.

Sprawa kwater.

Komitet wiecowy postarał się o dostateczną ilość kwater dla uczestników wiecu. Kwatery przeważnie u osób prywatnych. — Prosimy jednak raz jeszcze, by nas wcześnie uwiadomiono, kto weźmie udział w wiecu, i korzystać zechce z kwater bezpłatnych. Zaznaczamy też, iż w takich wypadkach nie można liczyć na jakieś wygody, gdyż przepełnienie w Krakowie w dniach tych będzie olbrzymie.

Punkt zborny.

Przy wszystkich nocnych i rannych pociągach będą pełnili straż członkowie komitetu z odznaką na ramieniu, którzy wskażą przybyłym kwatery. Rano o godz. 7 zebranie w Cechu piekarzy. Ci jednak koledzy, którzyby już do Cechu zdążyć nie mogli, niech udadzą się wprost do Izby rękodzielniczej, gdzie również oczekiwać będzie komitet. Izba rękodzielnicza znajduje się na Kotłowem, ul. Kolejowa l. 18 obok głównej poczty i strażnicy pożarnej, od dworca 5 minut drogi.

Zabawa piekarska.

Po odbytym wiecu odbędzie się zabawa piekarska. Proponowaną jest wycieczka na Bielany, możliwie że statkami, ewentualnie wspólny obiad. Co do tego ostateczną decyzyę poweźmie komitet wiecowy.

A zatem spieszcie wszyscy na wiec, na święto narodowe, na święto własne, święto naszego odrodzenia.

Do salin w Wieliczce.

Zwiedzenie salin może mieć miejsce w dniach 18, 19, a nawet jeżeli będą uczestnicy 20 lipca. każdego dnia odbędą się dwa zjazdy do kopalni, jeden o godz. 1 z południa, drugi o godz 2. Każdym razem uczestniczyć może najwyżej 800 osób, 400 osób może zjechać windą (koszt 5 kor. od osoby), 400 może zejść schodami (koszt 4 kor od osoby). W dniu 18 lipca będzie prawdopodobnie osobny pociąg o 1 w południe, następny regularny pociąg odchodzi z Krakowa o 1·30 z południa. Kopalnie będą rzęsiście oświetlone. Bilety można nabywać od 10 lipca w handlu Krzyżanowskiego w Krakowie. Wyjaśnień udziela Sokół w Wieliczce.

Nowe przepisy do urządzania wystaw prac uczniów.

Dokończenie).

Odznaczanie nagrodzonych uczniów kwotami pieniężnemi należy unikać. W szczególności obowiązują tu nadal przepisy §. 17 cytowanych pouczeń, — na mocy których należy uczniów, odznaczonych pierwszą i drugą nagrodą, zamiast dawać im nagrody w pieniądzach, zawieść ich do sąsiednich większych miast przemysłowych, gdzieby uczniowie mogli większe fabryki oglądać, wskutek czego nabraliby pewnego doświadczenia i ochoty do dalszej pracy. Przy urządzaniu takich wycieczek powinien komitet wziąć na siebie koszta podróży i utrzymania.

Należy też uważać na to, by przy lokalnych wystawach nie wyznaczano wiele nagród, — gdyż to przyczynia się do wyna gro dzenia nawet lichych prac. Jurorzy to powinni mieć na względzie, iż tylko wtedy liche prace mogą być nagrodzone, jeśli już lepszych nie było. Błędem jest także, jeśli komitet wystawowy z góry określi, ile na gród pierwszych i drugich ma rozdać, jak również jeśli uczniowie z góry wiedzą, ilu z nich w danej klasie przeznaczono do nagrody. Takie z góry robione fikcyjne oznaczenia wpływają na jury, i zdąża do udzielania nagród, chociażby żadna z wystawionych prac na to nie zasługiwała. To jednak nie uchyla komitetu od wyznaczenia pewnej ilości nagród i zakalkulowania ich w podaniu o subwencyę.

Dotychczas było także w zwyczaju, iż odznaczone na centralnych wystawach pierwszą nagrodą prace uczniów były wystawiane także i na lokalnych wystawach, i tu znowu otrzymywały pierwszą nagrodę. Wskutek tego inne prace, wystawione tylko na lokalnych wystawach — mijały się z nagrodą, mimo iż były dobre. Zachodzą także wypadki odwrotne, — iż odznaczone na lokalnych wystawach prace dostają się na centralne wystawy, i tu robią konkurencyę innym lepszym pracom, choć potem z gruntu rzeczy nagrody nie otrzymują. Należy zatem dążyć do tego, aby i drugą nagrodę na wystawach lokalnych odznaczone prace były dopuszczane na wystawy centralne. Jeśli zatem majster co do tego objawi swoje życzenie a komitet da swoje pozwolenie, nie należy z tem wyczekiwać. Najważniejszą rzeczą jest, by wszystkie lokalne wystawy miały zawsze związek z wystawami centralnemi.

Aby ułatwić zadanie jurorów na wystawach centralnych i wskazać im pewien problem, pewną miarę w ocenianiu prac, domaga się ministerstwo robót publicznych o wdrożenie kroków, mianowicie w tym kierunku, aby instytuty ku popieraniu przemysłu i rękodzieła złożyły kollekcyę wzorów nagrodzonych i rzeczywiście wartościowych prac uczniowskich, — które to kollekcye przy wystawach wędrownych i wystawach centralnych mają być eksponowane.

Zdarza się często, że na wystawach spotykane są prace czeladników, mające wytwarzać jego zdolność po ukończeniu nauki. Ministerstwo robót uważa za wskazane, by przy wystawach prac uczniów tworzyć działy dla prac czeladniczych; — atoli w tym kierunku dąży dopiero do porozumienia z ministerstwem handlu, — a mogłoby to wejść w życie wtedy, gdy ustawa przemysłowa będzie już wszędzie dobrze zrozumianą. Wydanie jakichś nowych przepisów o urządzaniu wystaw prac uczniowskich nie ma ministerstwo na myśli, — mają one nadal ważność jedynie z wyżej podanemi zmianami.

Ministerstwo kładzie jednak nacisk na to, aby przepisy dziś wydane były ściśle przestrzegane. Jeśli dotąd działy się pewne nieprawidłowości, jeśli wystawy uczniowskie mijały się z formą i przeznaczeniem, to przepisy niniejsze mają na celu usunąć usterki.

Ministerstwo robót publicznych dąży w zawodzie do tego, aby tego rodzaju ustawy zawsze się udały, i dlatego przez podwładne sobie organa będzie je kontrolowało.

Niniejsze rozporządzenie przesyła się do dalszego zarządzenia wszystkim Instytutom ku popieraniu przemysłu, c. k. Instruktorom, c. k. Inspektorom przemysłowym, namiestnictwom, radom szkolnym, zarządom szkół uzupełniających i zawodowych i Izbom handlowym i rękodzielniczym.

C. k. Minister.

Fermentacya ciasta.

Przygotowanie ciasta do celów piekarskich odbywać się może na różne sposoby. W każdym wypadku działa środek rozczyniający, składa się on z drobno ustrojów wytwarzających gaz, które zawsze są zawarte w mące, albo z takich, które dodajemy ciastu w formie kwaśnego ciasta, drożdżowego, drożdży prasowanych i czystych drożdży, albo proszku do pieczenia, masła i rozbitego białka.

W roku 1843 postawił Dumas pierwszy, zupełną teoryę fermentacyi ciasta. Według niego po zmięszaniu mąki z wodą, następuje pęcznienie glutenu i skrobii, rozpuszczanie cukru, albuminu (białka) i innych substancyi. Następne misienie ciasta pomnaża znacznie substancye mąki, tworzy tym samym podstawę dla fermentacyi i doprowadza drożdże do roztworu cukru. Także i późniejsze czynności przed pieczeniem ułatwiają fermentacyę, gdyż ciasto wyrobione na chleb, przechowuje się przykryte przy podwyższonej temperaturze, co sprzyja rozwojowi fermentacyi. Objętość ciasta wzrasta ciągle, gdyż kwas węglowy, gazowy produkt rozkładu cukru, otoczony jest ze wszystkich stron, w których powstaje, nawpół płynną masą, której części łączy razem gluten. Kwas węglowy rozdziela się równomiernie we wszystkich porach ciasta i zwiększa je. Gwałtowny przyrost temperatury w piecu rozpręża zamknięty gaz, pewna część wody wyparowuje i doprowadza w końcu fermentacyę do stanu spoczynku. Fermentacya małej ilości cukru jest więc koniecznym zjawiskiem towarzyszącym sporządzaniu chleba. Dumas wnosił dalej ze swoich studyów, że do wytworzenia dobrze wypieczonego chleba potrzebną jest ilość cukru około setnej części ciężaru mąki i sprowadza więc fermentacyę na wyłączne tworzenie się alkoholu i kwasu węglowego z cukru zawartego w mące.

Ten jasny a ze względu na proces fermentacyi ciasta wyrobionego z mąki pszennej przy udziale różnych rodzajów drożdży sprawdzający się pogląd długi czas niestety nie znalazł należytej oceny. Raz skrobię, drugi raz gluten uważano za substancyę fermentującą. Zresztą tworzenie się alkoholu w czasie procesu pieczenia już dawno było znane każdemu piekarzowi. Odpływ albo dół starych pieców dozwalał chwytać małe ilości płynu alkoholowego. Bodźcem fermentacyi, którego dodawanie do ciasta coraz więcej się rozpowszechnia i wypiera przestarzałe i powszechnie na wsi używane rodzaje ciasta rozczyniającego, są drożdże, których piekarz używa w formie drożdży prasowanych.

Drożdże składają się z mikroskopijnie małych jednokomórkowych okrągłych albo owalnych bezbarwnych organizmów. Komórki drożdży rozmnażają się bezpłciowo w ten sposób, że na nich tworzy się mała wypuklina pączkowa, która ciągle zwiększa się. Gdy wypuklina pączkowa doszła już do pewnej wielkości, to oddziela się ona poprzeczną ścianką od komórki macierzystej. Ścianka poprzeczna rozdziela się później wzdłuż na dwie warstwy, przez co sąsiednia komórka staje się wolną. To osobliwe rozmnażanie się określają jako pączkowanie. Gdy nowa komórka wyrosła do wielkości kómórki macierzystej, to tworzy się na niej taka sama wypuklina pączkowa, która oddziela się od komórek drożdży. — Tak powstają pączki drugiego, trzeciego i dalszego rzędu. W ten sposób komórka drożdży wkrótce otacza się wielką ilością nowoutworzonych komórek, które przez dłuższy czas pozostają w luźnym związku ze sobą. Tego rodzaju nagromadzenie się wyrastających komórek drożdży tworzy pęk pączków. Ponieważ pączkowanie to uważano za szczególny i drożdżom właściwy rodzaj rozmnażania się, dlatego określano je jako pączkowanie grzybów. Wkrótce jednak okazało się, że zarodniki zewnętrzne i wewnętrzne wielu grzybów jak śniedzi, workowców i podstawczaków rozmnażają się w ten sam sposób, że zatym własność ta nie wystarcza do rozpoznawania drożdży, w systemie grzybów.

Poza pączkowaniem rozmnażają się drożdże także przez zarodki. Według analogii zarodków grzybów workowców albo askomycetów uważa się je za zarodniki wewnętrzne i zalicza drożdże do niższych przedstawicieli tej grupy grzybów. Są jednak rodzaje drożdży, które nie tworzą zarodków; sacharomycety w ściślejszem znaczaniu noszą nazwą tworzących zarodki.

Rodzaje fermentacyi ciasta teoretycznie można podzielić w następujący sposób: a) sporządzanie pieczywa bez współdziałania drobno ustrojów, co zauważyć można przy wyrobie żydowskich macį; b) używana w wielu okolicach samorodna fermentacya ciasta bez drożdży i bez kwaśnego ciasta, tylko przy współdziałaniu zawartych w mące i tworzących gaz bakteryi; c) fermentacya ciasta przy użyciu kwaśnego ciasta albo jako szczególny przypadek tejże użycie całkiem starego kwaśnego ciasta, albo długo fermentującego ciasta w piekarni pierników; d) fermentacya ciasta przy pomocy prasowanych drożdży albo drożdży melasowych (dyastazyjne extrakty słodowe); e) użycie ciasta drożdżowego, które tworzy kwa

śne ciasto, w którym zawarte są drożdże prasowane i w końcu f) użycie próby kultury czystych drożdży do fermentacyi ciasta. Pomijając proszek do pieczenia, użyto pozatym do rozczyniania ciasta pianę ubitą z białka jaj drobiu, rum i arak, do ciasta kruchego masła i tłuszczu.

Fermentacya kwaśnego ciasta. Kwaśne ciasto jest rzadkim ciastem mącznym, które leżało kilka godzin na jednym miejscu i w którym wskutek tego rozwinęło się bogate życie drobnoustrojów. Posiada ono kwaśną reakcyę i zapach skwaśniałego wina. Doświadczenie poucza, że ciasta tego powinno się używać po powtórnem odświeżeniu. Z ostatniego ciasta zostawia się kawałeczek i tak ciasto w dalszym ciągu bywa hodowane. Gdy piekarzowi wyjdzie kwas bierze z przyjemnością od innego piekarza. Jeżeli badamy kwaśne ciasto pod mikropem, to znachodzimy tam mnóstwo bakteryj, a mianowicie krótkie laseczniki, a tylko tu i owdzie komórki drożdży. Szczególny rodzaj tej fermentacyi rozpowszechniony jest w Szkocyi, gdzie kwaśne ciasto sprzedaje się w zamkniętych flaszkach jako „Parisian barm". Tym bodźcem fermentacyi jest rzadkie kwaśne ciasto, do którego nie dodano drożdży i które w dalszym ciągu znowu odświeża się jak zwyczajne kwaśne ciasto. Przez odświeżenie kwaśnego ciasta nową mąką, doprowadza się znowu cukier drożdżom. Balling uważa, że racyonalniej jest zamiast tego dodawać przy odświeżaniu 12 — 15 wyciągu słodowego. Wskutek tego, że dodawano do rozczynu prócz trochę mąki, przez 24 godzin przyprawy słodowej, udało się przechować go o bardzo miłym zapachu i mało kwaśne przez 8 dni w niezmienionym stanie. Doświadczenie to znalazło rozległe zastosowanie np. w Szwajcaryi i południowych Niemczech.

Fermentacya drożdży prasowanych. Ten rodzaj fermentacyi ciasta jest używany wyjątkowo w piekarstwie chleba pszennego. Częścią dla wygody, częścią także z powodu tego, że konsumenci zamawiają chleb słodki, weszły w użycie drożdże prasowane i są na najlepszej drodze do wyparcia innych rodzajów fermentacyi.

Według Hollingera, który porównywał różne rodzaje fermentacyi ciasta, należy przypisywać rośnienie ciasta zarówno we fermentacyi kwaśnego ciasta, jako też w drożdżach prasowanych wywołanej przez drożdże, fermentacyi alkoholu. Z pośród wielu innych wyników są dla porównania tych dwóch rodzajów fermentacyi następujące uwagi godne.

Bakterye znajdujące się w każdem kwaśnem cieście, są silnymi wytwórcami kwasu mlecznego które przy pomnażaniu się ciasta zabijają w najkrótszym czasie bakterye wprowadzone przez mleko i wodę. Nienaruszonymi pozostają tylko Bacterium lactis acidi i z nimi najbliżej spokrewnione. Są to również same wytwarzające kwas mleczny. Należą one jak i bakterye swoiste kwaśnego ciasta, do grupy właściwych bakteryi kwasu mlecznego, które potym można poznać, że one oprócz cukru, żadnego gazu, a w szczególności prócz kwasu mlecznego żadnych produktów w znacznej ilości nie tworzą.

Swoiste bakterye kwaśnego ciasta należą do podgrupy długolaseczkowatych bakteryi kwasu mleczne go nietworzących gazu. Tego samego rodzaju laseczki można także w wielkiej ilości znaleść we wszystkich badanych rozczynach drożdży prasowanych. Co organizmów biorących udział we fermentacyi, to nie ma żadnej różnicy między kwaśnym ciastem a drożdżami prasowanymi. Dla obydwu rodzajów ciast są drożdże wyłącznie środkiem rozczyniającym, u obydwu równocześnie z rozmnażaniem się i czynnością drożdży rozpoczyna się także i rozmnażanie się bakteryi kwasu mlecznego. Czy mniej czy też więcej kwasu przychodzi do chleba, to zależy całkiem od wyrobu ciasta, a szczególnie od czasu trwania fermentacyi ciasta. Rola tych dwóch organizmów zawartych w kwaśnym cieście i rozczynie drożdży pra sowanych da się więc następująco określić. Zadaniem samych drożdży jest rozpulchnić masę ciasta przez wytwarzanie kwasu węglowego i alkoholu i zwiększyć objętość. Bakterye kwasu mlecznego starają się o to by obok alkoholowej fermentacyi nie odbywały się inne niepożądane fermentacye, jak np. bakterye kwasu masłowego, albo bakterye gnilne. Bakterye drożdży i kwasu mlecznego działają w czasie rośnienia ciasta zachowawczo, bakterye drożdży w ten sposób, że przeszkadzają rozwojwi grzyba pleśni, bakterye zaś kwasu mlecznego utrudniają dostęp każdemu innemu rodzajowi bakteryi.

Fermentacya ciasta z czystymi drożdżami. Użycie czystej kultury jako zarodka drożdży, jest znacznym postępem w fabrykacyi drożdży prasowanych, którego dawniejszy przemysł nieznał. Ten nowy sposób daje równomierniejszy produkt i uwalnia kierownictwo od niemiłych przypadków. Berliński instytut dla przemysłu fermentacyjnego oddaje do tego celu swoją hodowlę II. i V. w czystych kulturach. Wytworzone drożdże prasowane nie są tymsamym więc czystą kulturą. Usiłowaniem Sobiötza — Christensena było zastąpić drożdże prasowane czystymi drożdżami, jednakowoż w tym kierunku niema żadnych badań.

Drobiazgi i pouczenia.

Na wieniec i dar grunwaldzki aż do zamknięcia numeru złożyli pp.: W. Krok Rakowice 2 K., A. Tatka Prądnik czerwony 5 K., L. Złoczański Kraków 1 K., J. Niewiadomski Drohobycz 4 K 50 h, H. Wittek Zakopane 1 Kor., J. Szuman Mielec 1 K., Redakcya „*Gazety piekarskiej*" Kraków 2 K., razem 26 K. 50 h. O dalsze składki usilnie prosimy, tudzież o wczesne zamknięcie rozesłanych list składkowych.

Nekrolog. Dnia 20 czerwca zmarła w Barwałdzie średnim pod Kalwaryą obywatelka miasta Krakowa i żona właściciela piekarni w Krakowie. śp. Marya Kowalczykowa. Pogrzeb odbył się dnia 22 czerwca z dworca kolejowego w Krakowie, w którym wśród licznie przybyłych przyjaciół i znajomych wziął udział cech piekarzy in corpore i stowarzyszenie czeladzi ze sztandarami i światłem. Sp. Kowalczykowa cieszyła się dla swych zalet serca ogólną sympatyą wśród szerokich sfer krakowskich. Cześć Jej pamięci!

Wyrazy techniczne w piekarstwie. W zawodzie piekarskim, chcąc go gruntownie poznać, znajduje się wiele obcych, czysto technicznych wyrazów, które nie każdy, nawet wykształcony piekarz rozumie. Z najbliższym numerem rozpoczniemy drukować szereg artykułów czysto technicznych, mających związek z piekarstwem. Ponieważ jednak tego rodzaju praca jest bardzo utrudniona, przeto zaznaczamy, iż numera, w których te artykuły będą zamieszczane, będziemy posyłali tylko tym, którzy mają do końca b. r. zapłaconą prenumeratą.

Spekulacya zbożowa. Prywatne banki rosyjskie, zainteresowane w zaliczkach zbożowych na około 150 milionów rubli, nagłą swych dłużników o wykup lub realizacyę zastawionego zboża, ze względu na nadchodzące zbiory. Ponieważ dłużnikom zastawowym zagrażają bardzo znaczne straty, przeto zwrócili się oni do ministeryum skarbu, o wyjednanie prolongat w bankach prywatnych. Ministeryum prośbę tę uwzględniło.

Zniżki kolejowe na obchód grunwaldzki. Dla wspólnych jazd większych towarzystw na odległość ponad 50 klm. pobiera się przy użyciu osobnych pociągów (umyślnie zamówionych) pod warunkiem zagwarantowania najmniejszej należytości w kwocie 5 koron za każdy kilometr taryfowy, zniżone ceny a mianowicie: jeżeli zamknięte towarzystwo wyjeżdża i wraca razem w przeciągu trzech dni, przyczem dzień rozpoczęcia jazdy liczy się za pierwszy dzień a jazda musi być ukończoną o północy trzeciego dnia — to należytość za jazdę w obie strony odpowiada cenie jazdy w jedną stronę pociągiem osobowym. Dla uzyskania osobnego pociągu należy wnieść podanie do odnośnej dyrekcyi kolejowej na ośm dni przed terminem i złożyć kaucyę w kwocie 100 koron, 2) Dla wspólnych jazd mniejszych towarzystw na odległość ponad 50 klm. przyznaje się przy użyciu pociągów osobowych, kursujących według rozkładu jazdy następujące zniżki: a) przy udziale najmniej 100 osób, względnie w razie zakupna najmniej 100 biletów dla wspólnej jazdy towarzystwa, opłaca się połowę normalnych cen jazdy pociągów pospiesznych odnośnej klasy; b) przy udziale najmniej 30 osób, a względnie w razie zakupna 30 biletów do wspólnej jazdy towarzystwa przyznaje się 20 pr opust od taryfowej normalnej ceny; c) na przestrzenie krótsze, jak 51 klm. znajdują powyższe zniżki zastosowanie w ten sposób, że zarówno najmniejsza opłata za całe towarzystwo, jak również i cena jazdy poszczególnego uczestnika oblicza się na podstawie ceny, przypadającej za 51 klm. Podania należy wnosić najmniej na 48 godzin przed odejściem odpowiedniego pociągu, albo do odnośnej dyrekcyi kolejowej albo też do rąk naczelnika tej stacyi, z której towarzystwo ma wyjechać.

14 milionowa pożyczka miasta Lwowa, której emisyę w 4 pr. obligacyach onegdaj uchwalono, (umorzoną być ma w 60 latach) przeznaczoną jest: 1) na rozszerzenie gazowni miejskiej 2.000.000 K., 2) na budowę nowych szkół 3,000.000 K., 3) na zakupno gruntów na cele zakładu wodociągowego, oraz na budowę domu administracyjnego, magazynów i warstatów dla tego zakładu 600.000 K., 4) na rozszerzenie rzeźni m. 260.000 K., 5) na budowę hal targowych 1,200.000 K. 6) na zakład pogrzebowy i dom przedpogrzebowy 180.000 K., 7) na rozszerzenie zakładów dobroczynnych (przytulisko Brata Alberta, pawilon dla nieuleczalnych itp.) 500.000 K., 8) na łaźnie ludowe 300.000 K., 9) na budowę kanałów miejskich 2.600.000 K., 10) na wybrukowanie ulic 2,000.000 K., 11) na zakupno realności dla gminy 500.000 K., 12) na pokrycie kosztów połączonych ze zrealizowaniem pożyczki i obligi komunalne 860 000 K.

Poradnik dla pytających.

W. P. S. M. Najlepiej od firmy E. Plewhe, Wien Wattgasse.

Kar. Kok. z Dz. § 10 ust. polowej zakazuje pędzenie bydła itp. przez cudze grunta. § 3. lit. b. uprawnia wójta do tego by zamknął drogę polną czyli zabronił przejazdu, chodzenia i pędzenia bydła — w czasie dojrzewania plonów polnych. Tenże paragraf pod lit. 10. orzeka, iż można zabronić komukolwiek poić bydło w swoim stawie, o ile nie przysługuje komuś służebne prawo pojenia bydła lub pobierania wody.

Wł. Kr. Żółtaczkę u 3 letniego dziecka najlepiej leczyć bardzo łagodnymi środkami przeczyszczającymi np. troszkę magnezyi albo rzewienia (rumbarbarum). Z ziół pomaga piołun lub centurya, ale to gorzkie i dzieci pić nie chcą. Unikać kwasów, ciężkich tłuszczów, sosów, alkoholu. Natomiast kleiki, ryż, jarzyny, kompoty mleko, maślanka.

Piotr Op. z Cząst Jeżeli macie dwa domy z których jeden stoi pusty, nie jesteście obowiązani do płacenia podatku domowo klasowego, lecz musicie się o to wystarać wnieść (wolne od stempla) podanie do c. k. Starostwa tej mniej więcej treści:

„Świetne c. k. Starostwo . . . . !

Dom mój w gminie . . pod numerem . . stoi opróżniony i niemam z niego żadnego dochodu, proszę zatem o zniesienie podatku domowo klasowego, który od niego opłacam".

Podpis.

Zaznaczamy, że podatek ów zniesionym być może dopiero od nowego roku 1911, gdyż za ten rok późno już podanie wnosić. Numer tego domu może być zniesiony dopiero po zburzeniu lub z chwilą usunięcia go.

L. St. z Bor. Kurs dla jąkałów rozpocznie się w pierwszych dniach września bież. roku w Krakowie; bliższe szczegóły podamy w odpowiedniej porze.

St. D. z Ch. Weterynarz gminny o ile pobiera wynagrodzenie za swe funkcye z funduszów gminnych, nie może być obranym radnym gminy. Jeżeli realność cała zahipotekowana jest na żonę, to mąż nie może być radnym gminy, bo nie jest właścicielem, chyba w takim wypadku, jeżeli płaci w gminie inny jakiś podatek bezpośredni.

Co do budynku, o ile buduje się go nie w gęsto zabudowanej dzielnicy wsi, może stać tuż obok miedzy. Według ustawy budowlanej, jeżeli się budynek wznosi między obcemi zabudowaniami, musi mieć mur ogniochronny i to bez żadnych otworów, chcąc budować go w granicy; w innym wypadku trzeba go posunąć o 5 m. od granicy lub drogi kołowej. Co do owego ogrodu, ojczym, jakkolwiek jest współwłaścicielem ogrodu, nie może zaprzeczyć Wam budowania spichrza, lecz należy przeprowadzić podział gruntu w hipotece.

W. P. M. W. we Lw. Rzeczywiście zaszła omyłka. W księgach naszych jednak jest zapisane. Przepraszamy.

Baczność!

Drugi krajowy Wiec piekarzy w Krakowie

w dniach 15, 16 i 17 lipca 1910.

Czytaj odezwę!

KOMUNIKATY REDAKCYJNE.

Do wszystkich piekarzy. W dniach grunwaldzkich dnia 15, 16, 17 lipca br. zwołamy **wiec piekarzy** do Krakowa. Jako pierwszą najważniejszą rzecz ogłaszamy, iż wszyscy uczestnicy otrzymają przez czas pobytu w Krakowie t. j. przez trzy dni **bezpłatne kwatery**. Ponieważ jednak ilość kwater w czasie owym będzie bardzo ograniczoną przeto wzywamy wszystkich uczestników, którzy zechcą wziąć udział, by **wcześnie się do nas zgłosili**, — abyśmy mogli dla wszystkich o kwatery się postarać.

Kwatery będą prywatne przeważnie u naszych kolegów.

Pamiętać o wiecu!

15 16. 17. lipca w Krakowie.

Od Wydawnictwa. Zaznaczamy, iż zamknięcie numeru odbywa się u nas zawsze dnia 10 i 22 każdego miesiąca. Dlatego wszelkie artykuły, które są nam nadsyłane z prośbą o zamieszczenie ich w następnym numerze, muszą być nadsyłane wcześniej, — inaczej musimy je odkładać.

Nowa ustawa przemysłowa już nadeszła i jest do nabycia w naszej administracyi po cenie 3 kor. za egzemplarz.

Nadmieniamy zarazem iż wielu kolegów zamawia ustawę *za zaliczką*. Tak nie można, bo wtedy byśmy wiele na niej tracili, — pieniądze należy naprzód posłać. Kilku kolegom posłaliśmy ustawę bez pieniędzy — prosimy więc ich, by zechcieli odwrotną pocztę należytość posłać.

Biuro pracy, wprowadzone przy naszem piśmie, dostarcza robotnikom pracę bez wynagrodzenia, zaś p. kolegom majstrom polecamy robotników za wynagrodzeniem 1 korony.

Wszystkich Kolegów, którzy zwracają się do nas z zapytaniem w swoich interesach prosimy zawsze o załączenie marki na odpowiedź listowną.

Cenna książka. Nakładem Cechu piekarzy krakowskich wyszła interesująca książka pod tytułem: „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej". Na podstawie ksiąg i dokumentów tego cechu tłumaczył dr. Franciszek Bardel. Ciekawy ten wyciąg ze starodawnych dokumentów cechowych opisuje wiernie życie piekarzy w czasach średniowiecznych i współczesnych. Książeczka ta jest do nabycia w naszej Administracyi po cenie 60 hal., którą to należytość można przesyłać w znaczkach pocztowych po 10 h. W tej książeczce mieszczą się ilustracye, przedstawiające starodawne zabytki krakowskiego cechu piekarzy.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.